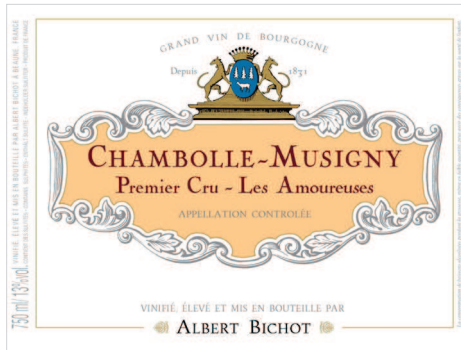


CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU "LES AMOUREUSES"



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Premier Cru

La vigne :
 Sols argilo-calcaires

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 50 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Entre Vougeot et Morey-Saint-Denis, en plein cœur de la Côte de Nuits, la petite commune de Chambolle-Musigny tire son nom d'un ancien village celtique : Cambola. Appellation culte de la Côte de Nuits, "Les Amoureuses" est sûrement le plus connu des 24 premiers crus de Chambolle-musigny. Comme le laisse deviner son nom, c'est un vin tout en délicatesse et en féminité qui procure beaucoup d'émotions.

Dégustation

Ce Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Amoureuses" possède un premier nez de groseille et de fraises gariguettes qui évolue vers des notes complexes de figues et de cuir. La bouche est toute en élégance, avec une belle structure équilibrée, des tanins soyeux présents mais sans rigueur, un boisé fondu.

Accords mets/vins

A table, il accompagne les belles pièces de viandes rouges finement cuisinées et les fromages délicats.

Service et garde

Servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant et le conserver entre 5 et 7 ans, voire davantage.

